

ROCAMBOLE COZIDO NO LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres de sopa de açúcar cristal

3 colheres de sopa de farinha de trigo com fermento

1 lata de leite condensado

Raspas de limão a gosto

5 colheres de sopa de margarina para untar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, acrescente as gemas, uma de cada vez, continue batendo.

Numa bacia à parte, peneire a farinha de trigo com fermento e o açúcar.

Despeje os ovos batidos na farinha e o açúcar peneirados, misture delicadamente com uma colher, por último, coloque as raspas de limão a gosto.

Unte com margarina um tabuleiro retangular pequeno, coloque o leite condensado por cima da margarina.

Despeje toda a massa, por cima do leite condensado.

Asse em forno baixo, por aproximadamente 25 minutos, ou até dourar a massa.

Desenforme ainda quente, sobre um pano de prato úmido e coberto com um pouco de açúcar cristal.

Com a ajuda do pano, enrole e deixe esfriar .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51645-rocambole-cozido-no-leite-condensado.html>